

ROGNONS DE VEAU À LA BOURGUIGNONNE

Mars 2019

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 600 à 700 g de rognons de veau (2 pièces)
- ★ 100 g de beurre (40 + 30 + 30)
- ★ 150 g de champignons de Paris frais
- ★ 150 g de pleurotes
- ★ 1 échalote (30 g)
- ★ 2 cuillères à soupe de cognac
- ★ 20 cl de Bourgogne aligoté
- ★ 2 cuillères à café de fond de veau déshydraté
- ★ 10 brins de ciboulette
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Poêle, Passoire, Casserole

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 14,75 € (soit 3,69 € par personne)



Recette :

Parer les rognons : retirer le gras, les nerfs et couper en morceaux de la taille d'une noix. Éplucher les champignons, les émincer et les rincer rapidement dans de l'eau vinaigrée. Peler l'échalote et l'émincer finement. Ciseler la ciboulette. Dans une petite casserole, verser 20 cl d'eau, porter à ébullition, couper le feu, ajouter le fond de veau déshydraté et bien mélanger. Faire chauffer 40 g de beurre dans une poêle et y faire revenir les rognons à feu vif 5 minutes en remuant souvent, saler et poivrer. Couper le feu, verser l'alcool et flamber immédiatement. Bien mélanger et filtrer dans une passoire, réserver les rognons.

Mettre 30 g de beurre dans la poêle, les champignons, l'échalote émincée et laisser suer 2 minutes sans cesser de tourner. Ajouter le fond de veau et le vin blanc, laisser réduire de moitié à feu vif, ajouter les rognons, le reste de beurre (30 g) coupé en petits dés et donner un bouillon. Rectifier l'assaisonnement. Servir immédiatement parsemé de ciboulette ciselée, accompagné d'une purée de pommes de terre maison ou d'un gratin dauphinois.

Boisson :

Un Bourgogne aligoté servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.